Mode d'emploi

Kiwame – Kiwame ROOTS

Une « poêle de rêve » qui conserve toutes les qualités des poêles en fer tout en étant résistante à la rouille et facile à entretenir.

Fabriqué au Japon

Avertissement

Veuillez lire ce mode d'emploi en intégralité avant tout usage afin d'utiliser ce produit en toute sécurité.

Une poêle en fer dont vous avez toujours rêvé

Kiwame utilise un métal traité thermiquement selon un procédé spécial afin de créer une gamme de poêles ultimes.
Traitement thermique spécial : les couches de nitrure de fer et d'oxyde de fer à la surface de la poêle la rendent hautement résistante à la rouille et incroyablement robuste et durable.

Caractéristiques des poêles Kiwame

- Les poêles Kiwame emmagasinent une grande quantité de chaleur qu'elles transmettent aux aliments. Idéal pour les sautés croustillants et les rôtis aromatisés.
- L'excellente résistance à la friction dont fait preuve leur surface, sur laquelle l'huile se répartit parfaitement, garantit qu'elles ne seront jamais rayées.
- Du fer alimentaire est naturellement ajouté à tous les aliments préparés dans une poêle Kiwame.
- L'incroyable résistance à la rouille et les faibles exigences en matière d'entretien des poêles Kiwame permettent de les nettoyer en un éclair.

- Les poêles Kiwame peuvent être utilisées avec tout type de plaque de cuisson, y compris les plaques à induction de 200 V.

Veuillez toutefois remarquer que les poêles de 16 cm et de 18 cm, les sauteuses de 20 cm, les petites poêles pour *tamagoyaki*, les poêles asiatiques, les poêles chinoises de 27 cm et les woks de 27 cm ne peuvent pas être utilisés avec des plaques à induction, car le diamètre de ces dernières étant inférieur à 12 cm, elles ne permettent pas de chauffer suffisamment ces ustensiles.

* À propos de la coloration inégale de la surface

Le procédé spécial de traitement thermique peut provoquer une coloration inégale et visible à l'œil, mais cela n'affecte en aucun cas les couches de nitrure de fer et d'oxyde de fer ni les performances de la poêle.

Utilisation de votre poêle Kiwame

Avant la première utilisation : le culottage

Les poêles de la gamme Kiwame sont extrêmement résistantes à la rouille, et ce malgré l'absence de revêtement antirouille. Tout d'abord, lavez la surface interne, puis la surface externe de la poêle (n'hésitez pas à utiliser du liquide vaisselle). Après avoir procédé au culottage de votre poêle avec de l'huile, vous pourrez aussitôt commencer à l'utiliser. **Il n'est pas utile de préchauffer la poêle** avant d'effectuer son culottage.

Avant la première utilisation, veuillez faire attention à bien procéder au culottage de votre poêle Kiwame.

1. Versez suffisamment d'huile pour remplir 1/3 de la capacité de la poêle, puis chauffez à feu doux pendant environ 5 minutes.
2. Éteignez le feu et transférez l'huile dans un pot à huile ou dans tout autre récipient adapté.
3. Utilisez du papier essuie-tout afin de bien répartir l'huile restante sur toute la surface interne de la poêle.

Avant chaque utilisation : le retour d'huile

Les professionnels et les habiles cuisiniers amateurs effectuent toujours un « retour d'huile » dans leur poêle avant de l'utiliser. Le retour d'huile aide à garantir que les aliments ne brûlent pas et restent toujours délicieux.

1. **Préchauffez la poêle à feu moyen.**

2. **Versez dans la poêle une quantité d'huile suffisante (environ une louche) et laissez-la s'imprégner sur la surface de la poêle.**

3. **Une fois que l'huile est chaude et suffisamment imprégnée sur la surface de la poêle, replacez-la dans son pot. Ce procédé est connu sous le nom de « retour d'huile ». Une fois cette opération effectuée, ajoutez la quantité d'huile adéquate pour le plat que vous souhaitez préparer dans votre poêle, puis commencez à cuisiner.**

*** L'objectif est d'unifier la température de la totalité de la surface de la poêle et de faire en sorte qu'elle soit entièrement patinée d'huile. Cette opération permet d'utiliser la poêle au maximum de ses possibilités.**

Après utilisation

Les casseroles et les poêles en fer ne sont pas destinés à la conservation des aliments. Après avoir terminé de cuisiner, veuillez transférer les aliments dans un récipient plus adapté.

1. Utilisez une brosse à récurer ou un fouet en bambou pendant que la poêle est encore chaude et lavez-la à l'eau chaude. (Veuillez ne pas la laver dans un lave-vaisselle.)

2. Une fois lavée, rincez-la et essuyez-la avant de la ranger.

Lorsque vous lavez votre poêle avec du liquide vaisselle, veuillez faire attention à ne pas éliminer par erreur la membrane d'huile en même temps que les taches d'huile. Pour cela, veuillez laver la poêle comme décrit précédemment.

Entretien après avoir fait mijoter, étuver ou bouillir des aliments

1) Lorsque vous utilisez votre poêle pour faire mijoter, étuver ou bouillir des aliments, il est possible que l'eau chaude utilisée élimine des parties de la membrane d'huile. Afin d'éviter ce phénomène, veuillez laver et essuyer soigneusement la poêle après chaque utilisation, puis la patiner avec une légère couche d'huile.

Entretien de votre poêle

• Si vous faites brûler ce que vous êtes en train de cuisiner…
Rajouter de l'eau chaude et la faire bouillir ramollira les aliments brûlés et facilitera leur élimination. Utilisez ensuite une brosse à récurer ou un fouet en bambou afin d'éliminer les derniers résidus.

• Si votre poêle est tachée…

*** Veuillez vous assurer d'utiliser une cuisinière à gaz pour ce procédé.**

1. Allumez un brûleur au maximum et utilisez-le afin de brûler directement les résidus se trouvant dans la poêle jusqu'à ce que ceux-ci ne produisent plus de fumée.

2. Une fois la poêle refroidie, utilisez une brosse à récurer métallique ou une spatule métallique afin de racler les résidus sur les deux faces de la poêle.

3. Après avoir entièrement poli la poêle à l'aide d'une brosse à récurer en nylon dur ou une brosse à récurer métallique et du détergent, rincez-la à l'eau, puis essuyez-la. Réchauffez ensuite la

poêle vide sur un feu moyen pendant environ 5 minutes, puis laissez-la refroidir. Pour finir, procédez aux étapes 1, 2 et 3 du culottage.

Quel est le point essentiel pour réussir de délicieux plats grillés, sautés ou frits ?

Réponse : une température de cuisson adaptée.

Même si vous utilisez d'excellents ingrédients et que vous les préparez de façon appropriée, si votre température de cuisson n'est pas bonne, et plus particulièrement si elle est trop élevée, tous vos efforts seront alors gâchés et votre plat ne sera plus récupérable. Voici les trois raisons principales pour lesquelles la température de cuisson est si importante.

1. Le sucre

Que ce soit le sucre naturellement présent dans les ingrédients ou le sucre ajouté dans votre recette, une fois que celui-ci est chauffé jusqu'à 170 ~ 180 °C, il commence à sentir extrêmement bon. C'est ce que l'on appelle le sucre caramélisé.

2. L’huile.

Lorsque l'huile est chauffée et lorsqu’elle atteint une température similaire à celle du sucre caramélisé, elle dégage une odeur particulière et piquante.

3. Les protéines et le sucre, les acides aminés et le sucre.

Lorsque ces paires sont présentes et cuisent ensemble, une réaction chimique se produit et embaume la maison d'un parfum très agréable. L'origine de ce parfum est une substance appelée mélanoïdine.

Les trois phénomènes cités précédemment se produisent approximativement à la même température de cuisson. La présence ou non de ces trois phénomènes dépend des ingrédients et des assaisonnements utilisés. Ils constituent tous les trois la clé de réussite pour réaliser de délicieux plats grillés, sautés ou frits.
L'expression « brun doré » est souvent utilisée pour décrire la couleur de surface idéale lors de la préparation de plats grillés ou frits. Ce sont en réalité les trois phénomènes cités précédemment qui, réunis, permettent d'obtenir cette teinte brune et dorée.

170 ~ 180 °C.

C'est la température que vous devez maîtriser. Si vous avez déjà regardé des émissions de cuisine à la télévision, vous avez peut-être entendu dire « chauffez la poêle jusqu'à ce que l'huile commence à fumer ».

Si l'huile dégage de la fumée, cela signifie que la température est beaucoup trop élevée.

Quand l'huile dégage une grande quantité de fumée, cela signifie qu'elle est en train de se détériorer très rapidement. Lorsque cela se produit, votre plat sera non seulement moins bon pour la santé, mais il aura également un mauvais goût. Assurez-vous de ne pas faire trop chauffer votre poêle et votre huile.

Ces derniers temps, on constate une tendance à utiliser des températures de cuisson trop élevées.

Il semblerait que beaucoup de foyers tendent à utiliser des températures de cuisson trop élevées pour faire griller ou frire

leurs plats, en particulier dans les foyers qui utilisent des poêles avec un revêtement de résine fluorée.

Normalement, la résine fluorée ne fond pas en dessous de 260 °C. Or, beaucoup de gens remplacent leur poêle après seulement deux ou trois mois d'utilisation, car le revêtement en résine fluorée a fondu. On peut ainsi penser que ces personnes cuisinent régulièrement des plats à une température de 260 °C ou plus, au lieu de la limite appropriée qui est de 180 °C.

Lorsque cela arrive, non seulement les plats sont moins bons pour la santé, mais ils ont également un mauvais goût.
Pourquoi cela se produit-il ? La réponse semble résider dans la conductivité thermique de la résine fluorée. La conductivité thermique de la résine fluorée est 217 fois inférieure à celle du fer. Ces deux conductivités sont clairement trop éloignées pour être comparables. Une couche très fine de résine, ressemblant à une membrane, est appliquée sur les poêles. La chaleur peut toujours traverser cette couche, mais elle n'est souvent pas suffisante. Par conséquent, la chaleur qui atteint les aliments étant trop faible, les gens augmentent naturellement la puissance du feu. Encore une fois, cela montre bien que chaque ustensile doit être utilisé en tenant compte de ses particularités. Et il ne faut pas oublier la base de la cuisine : « Utiliser des ingrédients appropriés, avec des ustensiles appropriés et une cuisson appropriée ». Nous espérons que vous tiendrez compte de ces remarques afin que vous et votre famille puissiez apprécier de délicieux repas.

Précautions lors de l'utilisation d’une poêle Kiwame avec des plaques à induction

Les cuisinières à gaz produisent des flammes qui enveloppent la poêle, y compris sur les côtés, afin de la chauffer. En revanche, les plaques à induction chauffent uniquement la partie du fond de la poêle qui est en contact avec la plaque et qui n’est généralement pas plus grande qu’un beignet. La partie de la poêle située dans cette zone en forme de beignet est donc directement chauffée, tandis que toute la partie en dehors de cette zone ne l’est pas, ce

qui au fil du temps et du fait de la dilatation thermique provoque parfois un voilement du fond de la poêle (généralement causé par le gonflement de la surface externe de la poêle).

INTERDICTION

Ne mettez pas tout de suite votre plaque à induction sur feu fort après y avoir posé votre poêle. Et ne réchauffez jamais votre poêle lorsqu'elle est vide.

Comment utiliser correctement votre poêle

Tout d'abord, réglez la plaque sur feu **doux** et laissez-la se réchauffer pendant un moment. Mettez-la ensuite sur feu **moyen** et augmentez progressivement la température. Une fois la température souhaitée atteinte, vous pouvez commencer à cuisiner. En utilisant votre poêle de cette manière sur des plaques à induction, cela vous permettra d'empêcher autant que possible le voilement du fond de la poêle.

Que faire si le fond de la poêle se voile ?

Si le fond de la poêle commence à se voiler, l'huile va commencer à s'accumuler dans les échancrures. De plus, la poêle va se mettre à osciller et à vibrer au lieu de rester bien à plat et bien stable sur la plaque à induction. Vous pouvez toutefois continuer à l'utiliser comme avant.

*** Il est malheureusement impossible d'aplatir le fond d'une poêle voilée.**

• À propos des poignées desserrées

Au fil du temps, la poignée en bois de la poêle peut commencer à se desserrer et à présenter du jeu. Dans ce cas, il est possible d'utiliser un tournevis afin de resserrer la vis de la poignée en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée ne présente plus de jeu.

• Les poignées peuvent être remplacées

Si la poignée est brûlée, cassée ou présente trop de jeu, il est possible de la remplacer en même temps que la vis.
Pour les pièces de rechange, veuillez vous renseigner auprès d'un revendeur agréé.

Avertissement

Au fil des années d'utilisation, la vis de la poignée de la poêle peut commencer à rouiller et à se bloquer. Si vous avez besoin de faire réparer ou de remplacer la poignée de votre poêle, veuillez contacter un revendeur agréé.

• Il peut arriver que les ingrédients que vous cuisinez noircissent.

Lorsque vous cuisinez des lamelles de racines de bardane ou lorsque vous faites sauter des racines de lotus avec des ustensiles de cuisine en fer, celles-ci peuvent apparaître au final plus noires qu'elles ne le seraient avec des ustensiles ou des récipients en aluminium ou dans un autre matériau. Cela est dû au fait que certains aliments, tels que les racines de bardane, les racines de lotus, l'aralia ou encore les aubergines, absorbent de grandes quantités de fer.
Cette couleur noirâtre n'affecte cependant en rien le goût des aliments et ne présente aucun problème pour leur consommation.

Veuillez toutefois faire attention, car si ces aliments sont laissés trop longtemps dans la poêle, ils peuvent absorber une trop grande quantité de fer et dégager une odeur ferreuse déplaisante.

・ La poêle peut parfois changer de couleur pendant son utilisation.

Si vous utilisez votre poêle pour faire de la sauce tomate, de la confiture de fruits ou d'autres plats qui requièrent de faire bouillir des ingrédients acides pendant une longue durée, il peut arriver que la surface de la poêle prenne une couleur blanchâtre.
Une fois la cuisson terminée, les aliments contiendront une grande quantité de fer. Mais rassurez-vous, leur consommation n'aura aucun effet négatif sur la santé.
En outre, cela n'a pratiquement aucun effet sur le nitrure de fer produit par le traitement thermique. Réchauffez simplement votre poêle afin que la couleur ordinaire de sa surface oxydée réapparaisse. Il est possible que cette couleur soit légèrement différente de la couleur noirâtre initiale, mais le culottage de votre poêle restera toujours aussi efficace.
Même si la poêle change de couleur, vous pouvez continuer à l'utiliser en toute sécurité.
En cuisinant avec de l'huile, la surface interne de la poêle retrouvera petit à petit son état d'origine.

Étiquette de qualité

■**Matériau de la poêle** : Plaque d'acier laminé à froid

Épaisseur du fond :

■**Plaque de 1,6 mm** (pour tous les produits sauf ceux ci-dessous)

■**Plaque de 1,2 mm** pour les marmites asiatiques

■**Plaque de 2,0 mm** pour les grandes poêles à *tamagoyaki,*

les poêles de 28 cm,
les sauteuses de 24 et 26 cm
et les poêles à crêpe de 26 cm

■Plaque de 3,0 mm

pour les friteuses de taille S (20 cm) et M (24 cm)

■Plaque de 3,2 mm

pour les friteuses de taille L (28 cm), les marmites pour *sukiyaki*, les poêles de 24, 26 et 28 cm

Matériaux de la poignée :

■ Gamme Kiwame : bois (revêtement en uréthane)
■ Gamme Kiwame ROOTS : bois (sans revêtement)
■ Gamme Kiwame – Kiwame ROOTS
(friteuses, marmites pour *sukiyaki*, woks à deux poignées, poêles chinoises, poignées secondaires pour poêle à steak) : fer

Site officiel

http://www.riverlight.co.jp/

Nous vous remercions d'avoir acheté notre produit.
Veuillez conserver précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir utiliser votre poêle aussi longtemps que possible et en être pleinement satisfait.

Riverlight Co., Inc.

261 Kawarago, Shiroi-shi, Chiba
270-1403 JAPAN